

Không Tiếp Xúc Tay Không với Thực Phẩm Ăn Ngay

Câu Hỏi Thường Gặp

Tại sao chúng ta không được tiếp xúc tay không?

- Lý do chính để không chạm tay không vào thực phẩm ăn ngay là để ngăn vi-rút và vi khuẩn trên tay làm nhiễm bẩn thực phẩm. Việc xử lý thực phẩm không đúng cách là một trong những nguyên nhân phổ biến nhất gây ra các bệnh truyền qua thực phẩm. Với kiến thức phù hợp, nhân viên chế biến thực phẩm có thể ngăn chặn vi-rút và vi khuẩn lây lan từ tay sang thực phẩm của khách hàng.

Thực phẩm nào được coi là Ăn Ngay (RTE)?

- Bất kỳ thực phẩm nào không được nấu chín trước khi phục vụ (ví dụ: đồ ăn kèm bên trên bánh sandwich, đồ trang trí)
- Bất kỳ thực phẩm nào đã được nấu chín và sẵn sàng phục vụ (ví dụ: bánh mì nướng, phần thịt bánh hamburger)
- Trái cây và rau đã chuẩn bị, cho dù sống hay chín
- Thực phẩm là thực vật không cần rửa và chế biến thêm (tức là xa lát và nguyên liệu làm xa lát)
- Thực phẩm là thực vật đã loại bỏ vỏ
- Các loại bánh (bánh mì, bánh cuộn, bánh ngọt) mà không cần nấu thêm
- Đá và đồ trang trí cho thức uống hỗn hợp
- Cá sushi sống và cơm sushi nấu chín
- Đồ trang trí như rau diếp, mùi tây, miếng chanh, khoai tây chiên hoặc dưa chua
- Bất kỳ thực phẩm nào không được nấu chín kỹ hoặc hâm nóng lại sau khi sơ chế



Điều này tức là chúng ta luôn cần đến găng tay?

- Không. Găng tay dùng một lần là một trong nhiều cách được chấp nhận để tuân thủ các yêu cầu. Các dụng cụ bổ sung bao gồm kẹp, thìa ăn, phới, giấy gói thực phẩm, tấm, v.v. Chỉ cần găng tay khi bạn có vết cắt, vết trầy xước, bọng hoặc vết thương hở khác trên tay.



Tôi nghe nói trên thực tế găng tay có thể gây nhiễm chéo nhiều hơn tay không. Làm thế nào để tôi thực hiện chương trình một cách hiệu quả nhất?

- Phải điều chỉnh việc sử dụng găng tay phù hợp với từng cơ sở. Hoạt động kiểm soát nhiễm chéo nên trở thành một phần của quy trình thông thường tại mọi nhà hàng. Phải xem găng tay như một rào chắn bổ sung và nên thay khi cần thiết.

Ngoài việc sử dụng găng tay, chúng ta có cần rửa tay không?

- Có! Ngoài việc đeo găng tay và mỗi lần thay găng tay, bạn phải rửa tay.



Việc rửa tay và sử dụng găng tay sạch sẽ giúp ngăn ngừa vi khuẩn lây lan.

Có thể dùng tay không để sơ chế thực phẩm là nguyên liệu trong sản phẩm thực phẩm được xử lý nhiệt trước khi phục vụ không?

- Có. Vì các nguyên liệu không phải thực phẩm ăn ngay nên bạn có thể sử dụng tay không với điều kiện là sản phẩm thực phẩm cuối cùng được làm nóng theo quy định về Thực Phẩm của cơ quan Y Tế Quận Washoe.



Yêu cầu này có thể rất khó thực hiện. Có đơn đăng ký phê duyệt Tiếp Xúc Tay Không trong một số trường hợp nhất định không?

- Bạn có thể lấy đơn đăng ký phê duyệt tiếp xúc tay không với Thực Phẩm Ăn Ngay. Hãy liên hệ với thanh tra định kỳ để biết thêm thông tin.
- Đơn đăng ký này phải được nộp **VÀ** được NNPH phê duyệt trước khi bắt đầu Tiếp Xúc Tay Không.

Tôi có thể nhận được sự trợ giúp trong việc thực hiện các thủ tục Không Tiếp Xúc Tay Không như thế nào?

- Các cơ sở kinh doanh thực phẩm được khuyến khích làm việc với các thanh tra thường xuyên để thiết lập các thủ tục tuân thủ yêu cầu. Hãy liên hệ với thanh tra để tìm hiểu về các thủ tục, công cụ và tài nguyên. Bạn cũng có thể kết nối với thanh tra bằng cách gọi cho bộ phận lễ tân NNPH EHS theo số 775-328-2434, nhấn phím #8, hoặc gửi email đến địa chỉ foodsafety@nnph.org